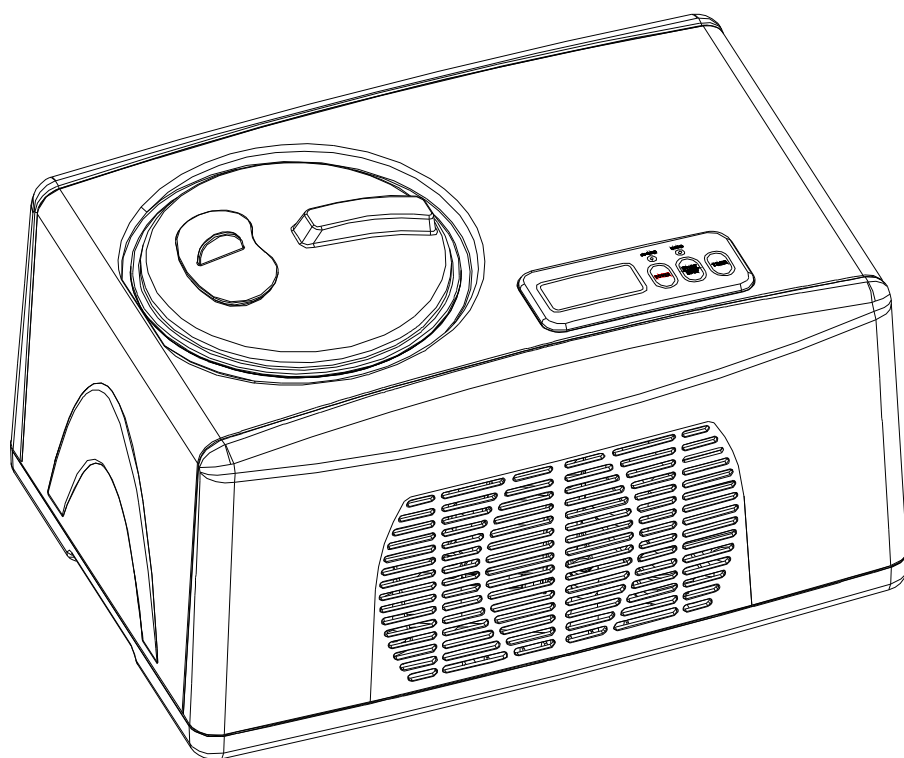
CREAMY

Gelatiera

Ice cream maker

Manuale d'uso

User manual

Vi ringraziamo per aver acquistato questo prodotto.
Prima dell'utilizzo, si raccomanda di leggere attentamente tutte le istruzioni e di conservarle per eventuali consultazioni future. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.

SPECIFICHE TECNICHE

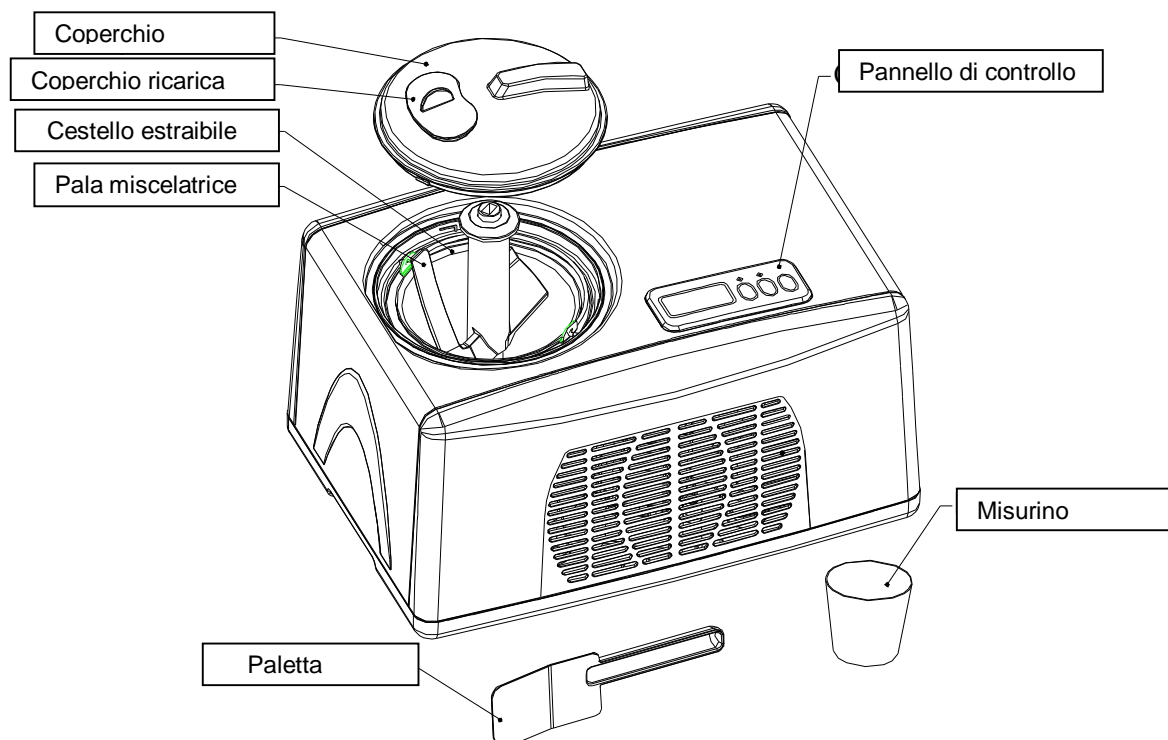
Capacità: 1,5 litri
Tensione: 220-240V
Frequenza: 50 Hz
Consumo energetico: 150 W
Raffreddamento Temperatura: -18 ~ -35 gradi
Refrigerante R134a (76g)

COMUNICAZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, le precauzioni di sicurezza di base dovrebbero essere sempre seguite per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e / o lesioni, tra cui:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Assicurarsi che la tensione è compatibile con la gamma di tensione indicata sulla targhetta, garantire la messa a terra della presa e verificare che la presa sia in buone condizioni.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o comunque da personale qualificato al fine di evitare rischi.
4. Non capovolgere il prodotto o inclinarlo ad un angolo maggiore di 45°.
5. Per proteggersi contro il rischio di scosse elettriche, non versare acqua sul cavo elettrico, spina e ventilazione, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. Scollegare l'apparecchio dopo l'uso o prima di pulirlo.
7. Tenere l'apparecchio ad una distanza di almeno 8 centimetri da altri oggetti per garantire la dispersione di calore.
8. Non utilizzare accessori che non siano raccomandati dal produttore.
9. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliati e istruiti per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
10. Non utilizzare l'apparecchio vicino a fiamme, fornelli o stufe.
11. Non premere il pulsante di accensione frequentemente per evitare danni al compressore.
12. Oggetti elettrici non possono essere inserito nell'apparecchio per evitare incendi e corto circuito.
13. Quando togliete il gelato, non colpite il contenitore o il bordo per non arrecarvi danni.
14. Non accendere l'alimentazione prima di installare bene il cestello e la pala miscelatrice.

15. La temperatura iniziale degli ingredienti deve essere di 25 ± 5°. Non mettere gli ingredienti in freezer per pre-congelare, per non provocare danni alla pala miscelatrice.
16. Non rimuovere la pala miscelatrice quando l'apparecchio è in funzione.
17. Non utilizzare all'aperto.
18. Non pulire mai con detersivi abrasivi o utensili duri.
19. Si prega di tenere il manuale di istruzioni.

COMPONENTI E CARATTERISTICHE

OPERAZIONI DA ESEGUIRE

PULIZIA

Prima dell'uso, lavare accuratamente tutte le parti che entreranno in contatto con il gelato (tra cui il cestello fisso, cestello estraibile, pala miscelatrice, coperchio trasparente, coperchio ricarica, misurino e paletta).
Preparare gli ingredienti seguendo il ricettario di questo manuale o un vostro ricettario per la preparazione del gelato. Versare gli ingredienti nel cestello estraibile.
Nota: non c'è bisogno di congelare la ciotola in un congelatore in anticipo, questa

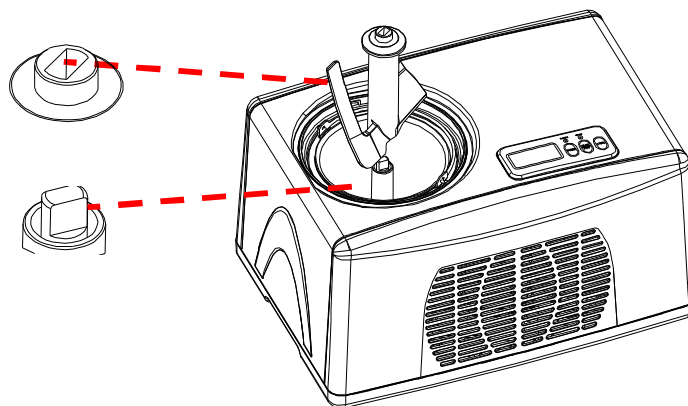
macchina ha un compressore incorporato che congela gli ingredienti mentre è in funzione, garantendo quindi la produzione di gelato.

MONTAGGIO

Attenzione: Accertarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.

Importante: assicurare la gelatiera su una superficie piana in quanto il compressore fornirà una   migliore prestazione.

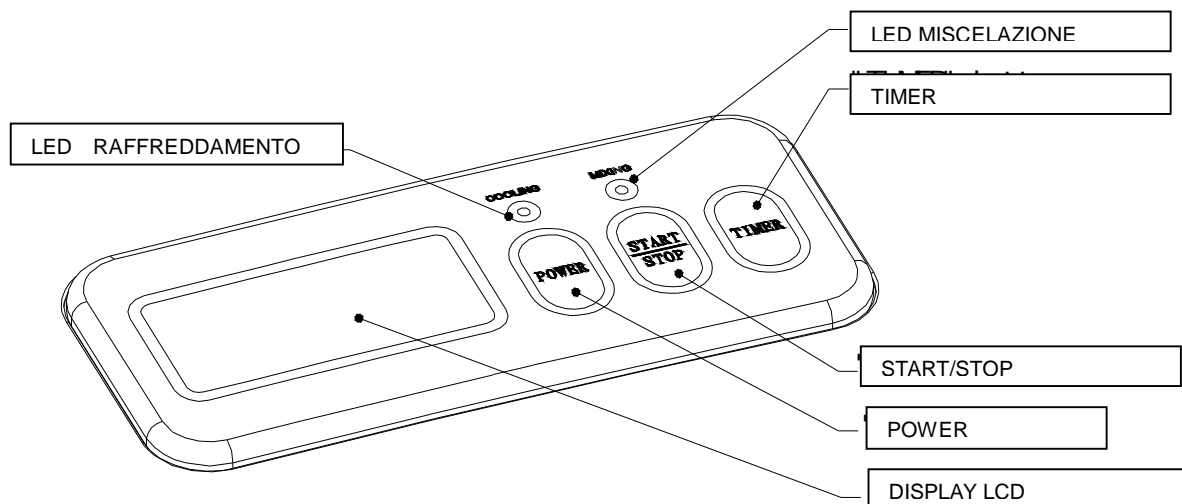
1) Mettere il cestello estraibile nel cestello fisso in macchina.

2) Posizionare la lama di miscelazione nel recipiente estraibile in moda da agganciarla all'asse motore. (vedi immagine qui sotto).

3) Installare il coperchio trasparente sulla parte superiore del cestello e bloccarlo.

4) Mettere il coperchio ricarica sul coperchio trasparente.

PER INIZARE LA PREPARAZIONE DEL GELATO

Collegare alla rete elettrica

Controllare la tensione per essere sicuri che la tensione indicata sulla targhetta sia conforma con la tensione di casa, quindi inserire la spina nella presa di corrente.

FUNZIONAMENTO DEI TASTI

[**POWER**]: Dopo il collegamento con l'elettricità, premere il tasto [POWER] per accendere la macchina e il display LCD visualizza "60:00" ; il tempo operativo di default è 60 minuti.
[**TIMER**]: 10, 20, 30, 40, 50 e 60 tempo di funzionamento è opzionale e può essere preimpostato premendo ripetutamente il tasto [TIMER]. È possibile scegliere il tempo operativo diverso come da vostri gusti. (Tempo di funzionamento di default è 60 minuti).
[**START / STOP**]: Dopo avere impostato il timer, premere il tasto [START / STOP] per iniziare. Parte la miscelazione e la luce verde si illumina, 2 minuti dopo inizia il raffreddamento e la spia rossa si accende. Durante il processo, è possibile premere il tasto [START / STOP] per bloccare la pala di miscelazione (Il compressore è ancora attivo). Quando il conto alla rovescia termina, la procedura si interrompe automaticamente e si sente 10 volte un “bip” . Il display LCD visualizza "00:00".
Se il cestello non viene estratto e la macchina spenta entro 10 minuti, entra automaticamente in una "funzione di raffreddamento estesa" per mantenere il gelato freddo in modo che non si scongeli.
Funzione estesa di raffreddamento:
La macchina funziona solo per raffreddare (nessun mixaggio) per 10 minuti e riposa per altri 10 minuti, in tutto per 1 ora. Poi torna allo stato iniziale di default (accesa ma non funzionante).

[**Attenzione**]: Ricordarsi sempre di staccare la spina dalla presa di corrente quando estraete il cestello per servire il gelato per evitare scosse elettriche.

Regolazione delle operazioni
Interrompere il funzionamento: è possibile fermare la macchina premendo il pulsante [**Power**] ogni volta che la macchina è in funzione.
Regolazione Tempo di funzionamento (in esercizio): Ogni volta che la macchina è in funzione, è possibile aggiungere il tempo di funzionamento premendo ripetutamente il tasto [TIMER], 5 minuti aggiunti ogni pressione fino a raggiungere al massimo 60 minuti visualizzati sul display LCD. Il tempo può essere aumentato, ma

non può essere diminuito.
Aggiunta Tempo di funzionamento (al termine del processo): Quando il tempo prestabilito (ad esempio 60 minuti) è terminato e la macchina si ferma e torna allo stato iniziale di default, se volete una consistenza più dura del gelato, è possibile ancora una volta, selezionare un tempo di funzionamento (10/20/30/40/50/60 minuti) premendo il tasto [**TIMER**], quindi premere nuovamente il pulsante [**START / STOP**] una volta e la macchina riprenderà a funzionare per il tempo selezionato. Al termine si fermerà per entrare di nuovo nella "Funzione estesa di raffreddamento" per mantenere il gelato a temperatura ideale alla conservazione.

Funzione di autoprotezione Motore
Quando il gelato diventa più consistente, un dispositivo di sicurezza potrebbe bloccare il funzionamento del motore.. Poi il dispositivo di protezione del motore riavvia il motore quando la temperatura sarà tornata nella norma.

Controllo del volume degli ingredienti
Per evitare trabocchi, si prega di accertarsi che gli ingredienti non superino il 60% della capacità del cestello estraibile.

Stoccaggio del gelato
Al termine del processo, togliere il gelato dal cestello utilizzando una paletta di plastica o du legno per non graffiare il cestello.

RICETTARIO

GELATO ALLA VANIGLIA
1 tazza di latte intero
1 / 2 tazza di zucchero semolato
2 / 3 tazze di panna, ben fredda
1-2 cucchiaini di estratto di vaniglia
In una ciotola media, usando un miscelatore elettrico o una frusta, unire il latte e lo zucchero semolato fino a quando lo zucchero è sciolto, circa 1 - 2 minuti a bassa velocità. Incorporate la panna e la vaniglia a piacere e miscelare. Versare il composto nel cestello della gelatiera e lasciare mescolare fino a quando sarà ben addensata, circa 50 - 60 minuti.
VARIAZIONI:
Omettere la vaniglia e sostituire con 1 ~1-1/2 cucchiaini di estratto di menta. Tritate 4 tavolette di cioccolato fondente in piccoli pezzi irregolari. Aggiungere il cioccolato tritato durante gli ultimi 5 minuti della miscelazione.

GELATO AL CIOCCOLATO
1 tazza di latte intero
1 / 2 tazza di zucchero semolato
240g di cioccolato in piccoli pezzi
1 tazza di panna

1 cucchiaino di estratto di vaniglia
Scaldare il latte intero. In un frullatore miscelare lo zucchero con il cioccolato fino a quando il cioccolato è tritato finemente. Aggiungere il latte caldo. Trasferire in una ciotola media e lasciare che il composto di cioccolato si raffreddi completamente. Incorporate la panna e la vaniglia a piacere.
Accendere la macchina, Versare il composto nel cestello e lasciare mescolare fino a quando sarà ben addensato, circa 50 - 60 minuti.

GELATO ALLA FRAGOLA
250g di fragole fresche mature
2 / 3 cucchiai di succo di limone appena spremuto
1 / 2 tazza di zucchero
1 tazza di latte intero
1 tazza di panna
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
In una piccola ciotola, unire le fragole con il succo di limone e 1 / 3 tazza di zucchero, mescolare delicatamente e lasciare le fragole a macerare nel succo per 2 ore.
In una ciotola media, usare un miscelatore elettrico o una frusta unire il latte e lo zucchero semolato fino a quando lo zucchero è sciolto, circa 1 - 2 minuti a bassa velocità. Incorporate la panna più eventuali succo delle fragole e vaniglia. Accendere la macchina, Versare il composto nel cestello e lasciare mescolare fino a quando sarà ben addensato, circa 50 - 60 minuti. Aggiungere le fragole a fette negli ultimi 5 minuti di congelamento.
Nota: il gelato avrà un aspetto "naturale" di colore rosa molto pallido, se si vuole che assuma una colorazione più intensa , aggiungere qualche goccia di colorante alimentare rosso fino a quando si ottiene il colore desiderato.

GELATO LIMONE SORBETTO
2 / 3 tazze di zucchero
2 / 3 tazze di acqua
1 tazza di succo di limone appena spremuto
1 cucchiaio tritato finemente di scorza di limone
Unite lo zucchero e l'acqua in una casseruola media e portare a ebollizione a fuoco medio-alto. Ridurre il calore al minimo e cuocete senza mescolare finché lo zucchero non si scioglie, circa 3 - 5 minuti. Raffreddare completamente. Conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.
Lasciar raffreddare, aggiungere il succo e la scorza di limone, mescolare. Versare la miscela di limone nel cestello e lasciare mescolare fino a quando sarà ben addensata, circa 50 - 60 minuti.
VARIAZIONE:
Sorbetto al Pompelmo Rosa: 1-1/2 tazze di spremuta di pompelmo rosa al posto del succo di limone e 1 cucchiaio tritato di scorza di pompelmo al posto della scorza di limone. Aggiungere 1 / 4 tazza sciroppo di orzata per la miscela

GELATO YOGURT E CIOCCOLATO
1 tazza di latte intero
180g di cioccolato

2 tazze di yogurt magro alla vaniglia
1 / 4 tazza di zucchero
Combina il latte e il cioccolato in un frullatore , 20 - 30 secondi. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero; circa 15 secondi. Accendere la macchina, Versare il composto nel cestello e lasciare mescolare fino a quando sarà ben addensata, circa 50 - 60 minuti.

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE, relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE, che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.D.).
- A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso.
- L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'UTENTE AI SENSI DELLA DIRETTIVA "RAEE" 2002/96/CE E SUCCESSIVA MODIFICA 2003/108/CE SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE.

Ai sensi della Direttiva "RAEE" 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE, questa apparecchiatura viene contrassegnata con il simbolo del contenitore di rifiuti barrato. Per un futuro smaltimento di questo prodotto, si prega di tenere presente quanto segue:

- *E' vietato smaltire questa apparecchiatura come un comune rifiuto urbano: è necessario rivolgersi ad uno dei Centri di Raccolta RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) Autorizzato e predisposto dalla Pubblica Amministrazione. E' possibile consegnare ad un negoziante questa apparecchiatura per il suo smaltimento all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura dello stesso tipo.*
- *La normativa sopra citata, alla quale rimandiamo per ulteriori dettagli o approfondimenti, prevede sanzioni in caso di smaltimento abusivo dei RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).*

Condizioni di garanzia

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio **MELCHIONI FAMILY**, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.
L' apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).
I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.
La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.
Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI SPA;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Scheda di garanzia

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia.
La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.
La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio.
Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Sig. ....

Via .... n° ....

CAP .... Città .... Prov. ....

Modello .... ***CREAMY*** .... Matricola ....

Rivenditore .... Data acquisto ....

Per eventuali informazioni sui Centri di Assistenza autorizzati sul territorio italiano potete contattare il numero telefonico: 02-57941, oppure consultate il nostro sito: www.melchioni.it

Timbro e firma del rivenditore per convalida del certificato di garanzia

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

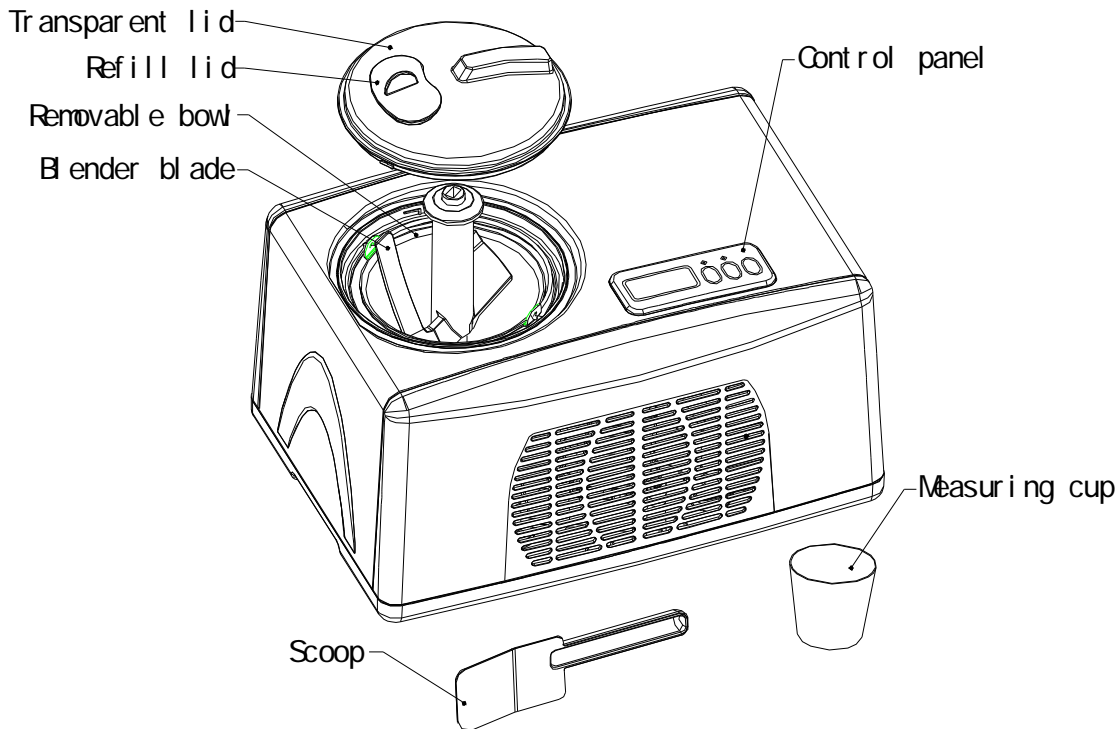
SPECIFICATIONS:

Capacity: 1.5 Litre
Voltage: 220-240V
Frequency: 50 Hz
Power Consumption: 150 W
Cooling Temperature: -18~-35 Degrees

IMPORTANT NOTICES

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. Do not upend this product or incline it over a 45℃ angle.
5. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance after using or before cleaning.
7. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
8. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
9. This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
11. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
12. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
13. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
14. Do not switch on the power before install well the barrel or blender blade.
15. The initial temperature of the ingredients is 25±5℃.Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
16. Do not remove the blender blade when the appliance is on working.
17. Do not use outdoors.
18. Never clean with scouring powders or hard implements.
19. Please keep the instruction manual.

PARTS & FEATURES

BEFORE MAKING ICE CREAM

Cleanness

Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon).

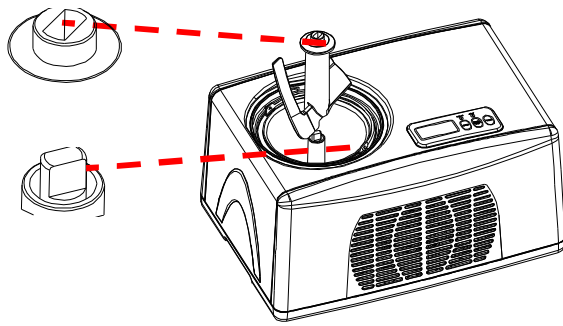
Prepare recipe ingredients:

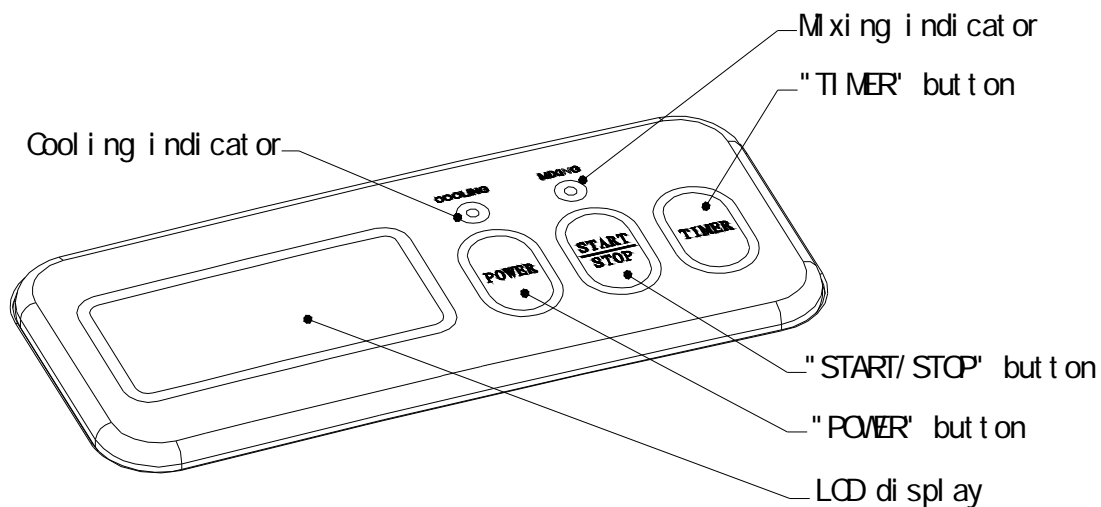
Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here, and pour the well prepared recipe ingredients into the removable bowl. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation thus ensure the output of ice cream.

ASSEMBLY

Warning: Please be sure the power cord is unplugged.

Important: Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in COMPRESSOR can provide best performance.

1) Put the removable bowl into the fixed bowl in the machine.
2) Place the mixing blade into the removable bowl and keep the mixing blade bottom hole fitted well with the motor axis(see below picture).

3) Install the transparent lid on top of the bowls and lock it deasil.
4) Place the refill lid onto the transparent lid.

START MAKING ICE CREAM

Connect to the electricity

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label agrees with your home voltage, then plug into the correct socket.

Operation of function buttons

[POWER] Button: After connecting with the electricity, press the [POWER] button to electrify the machine and the LCD displays “60:00” which means the default operating time is 60 minutes.
[TIMER] Button: 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minutes of operation time is optional and can be preset by repeatedly pressing [TIMER] Button. You can choose different operating time to your taste. (Default operating time is 60 minutes).
[START/STOP] Button: After the time set, press the [START/STOP] button to start. It begins mixing immediately and the GREEN indicator lights up, 2 minutes later it begins cooling and the RED indicator lights up. During the ice cream making process, you can press [START/STOP] button to control the mixing blade on or off working (The compressor is still on working). When the count-down ends, the operation automatically stops and it hears 10 times of “Di Di Di” sound. The LCD displays "00:00".

If no one seems to serve the ice cream or turn off the machine in 10 minutes, it automatically enters into a “Extended Cooling Function” to keep the ice cream not defrosted.

Extended Cooling Function:
The machine runs the COOLING function(no mixing) for 10 minutes in every other 10 minutes, totally 1 hour, then returns to the initial default status(Electrified but no operation).
[Caution]: Always remember to unplug from outlet when you serve the finished ice cream to avoid an electric shock.

Adjusting Operations
Break off Operation: You can stop the machine by pressing the [POWER] Button whenever the machine is running.
Operating Time Adjusting(In Operation): Whenever the machine is running, you can add the operating time by repeatedly pressing the [TIMER] Button, 5 minutes added each pressing till it reaches the maximum 60 minutes displayed on the LCD. The time can only be increased but not be reduced.
Adding Time Operation (After Operating Time Finished)
When the preset time(for example 60 minutes) finishes and the machine stops and returns to the initial default status, if you like a harder consistency, you can once again select an operating time (10/20/30/40/50/60 minutes) by pressing [TIMER] button, then again press the [START/STOP] button one time in turn, the machine will continue to run down the time you selected and then stops and again enters into the “Extended Cooling Function” to keep the ice cream not defrosted.

Motor self-protection function
When the ice cream becomes harder, the blender motor might be blocked. Then the motor protection device makes the blender motor stop working by detecting the temperature to ensure the life of the motor.

Controlling the Volume of the Ingredients
To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 60% of capacity of the removable bowl(Ice cream expands when being formed)

STORAGE OF ICE CREAM

Remove finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratch on the inside removable bowl.

CREAM RECIPE MANUAL

VANILLA ICE CREAM
Makes eight 1/2-cup servings.
1 cup whole milk
1/2 cup granulated sugar
3/2 cups heavy cream, well chilled
1 – 2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.
VARIATIONS:
Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.

BASIC CHOCOLATE ICE CREAM
Makes eight 1/2-cup servings.
1 cup whole milk
1/2 cup granulated sugar
240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite),
broken into 1/2-inch pieces
1 cup heavy cream, well chilled
1 teaspoon pure vanilla extract
Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (thismay be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste.
Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through
ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

FRESH STRAWBERRY ICE CREAM
Makes eight 1/2-cup servings.
250g or 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced
3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice
1/2 cup sugar, divided
1 cup whole milk
1 cups heavy cream
1 teaspoon pure vanilla extract
In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.
In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk
and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.
Note: this ice cream will have a “natural” appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

FRESH LEMON SORBET
Makes eight 1/2-cup servings.
3/2 cups sugar

3/2 cups water
1 cup freshly squeezed lemon juice
1 tablespoon finely chopped lemon zest *
Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.
When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the
machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 50 – 60 minutes.
When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.
Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

CHOCOLATE FROZEN YOGURT
Makes eight 1/2-cup servings.
1 cup whole milk
180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped
2 cups low-fat vanilla yogurt
1/4 cup sugar
Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.